**TITULO**

Bolivia

Bajo el financiamiento de

**AssociazioneAzioneperunMondoUnito**

**–AMU-**

**INDICE**

**TITULO................................................................................................................................................**1

**1 INFORMACIÓN INSTITUCIONAL...................................................................................2**

**1.1 Organización que respalda el proyecto…………………………………………………….…2**

**1.2 Tipo de organización..........................................................................................................2**

**1.3 Responsable legal de la organización...................................................................................2**

**1.4 Persona que lleva adelante el proyecto**………………………………………………………**2**

**2 INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO…………………………………………………… 2**

**2.1 Nombre del proyecto presentado……………………………………………………………..2**

**2.2 Monto que solicita………………………………………………………………………………2**

**2.3 Lugar de localización……………………………………………………………………………2**

**2.4 Área temática en que se presenta el proyecto………………………………………………….3**

**2.5 Curso actual del proyecto……………………………………………………………………….3**

**3 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO …………………………………………………………….3**

**3.1 Consistencia del proyecto………………………………………………………………………3**

**3.2 Razones que llevaron a organizar el proyecto ………………………………………………..3**

**3.3 Como surge la idea o iniciativa………………………………………………………………..4**

**3.4 como se administrara el proyecto y quienes lo gestionaran………………………………….5**

**4 RESULTADOS ESPERADOS………….. ……………………………………………………..5**

**4.1 Objetivo general o misión…………………………………………………………………….5**

**4.2 Objetivos específicos…………………………………………………………………………..6**

**5 RESULTADOS ESPERADOS O METAS ……………………………………………………..6**

**6 COMO SE PUEDE MEDIR SI LOS OBJETIVOS HAN SIDO ALCANZADOS…………..6**

**7 Beneficiarios directos…………………………………………………………………………….. 7**

**8 Presupuesto y tiempos……………………………………………………………………………. 8**

**9 Sustentabilidad……………………………………………………………………………………9**

1. **INFORMACIÓN INSTITUCIONAL**

**1.1 Organización que respalda el proyecto**

**Nombre de la organización**: FUNDACIÓN UNISOL (Unidad y Solidaridad)

**Domicilio**: ANICETO PADILLA#412

**Ciuda**d: COCHABAMBA

**País**: BOLIVIA

**Teléfono**: 4488630/4

**Correo electrónico**: [fundacinunisol@gmail.com](mailto:fundacinunisol@gmail.com)

**1.2 Tipo de organización**

**Fundación**

Entidad sin fines de lucro, constituida el año 2006 con personería jurídica Nº197/08,

otorgada por la Prefectura de Cochabamba con valides en todo el territorio

Boliviano.

**1.3 Responsable legal de la organización**

**Nombre y apellido**: GABRIELA ROCA DE ALBARRACIN

**Cargo:** PRESIDENTA

**Teléfono**: 4290797/7228309

**1.4 Persona que lleva adelante el proyecto**

**Nombre y apellido:** ROSARIO PAULA LIA T.

**Responsabilidad o cargo:** COORDINADORA GENERAL

**Teléfono:** 4238858/72752524

**Correo electrónico:** charitoliat@hotmail .com

1. **INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO**

**2.1 Nombre del proyecto presentado:**

**“Pan y vida” (**sujeto a cambio)

**2.2 Monto que se solicita:**

**16400 U$**

**2.3 Lugar de localización:**

**Centro rincón de luz**

**Av. Mártires de la democracia sin número**

**Manzano: 149**

**Zona: Sud – Loreto**

**Provincia: Cercado**

**Ciudad: Cochabamba**

**País : Bolivia**

* 1. **Área temática en que se presenta el proyecto**

**Alimentación**

* 1. **Curso actual del proyecto**

**No se encuentra en ejecución**

1. **DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

**3.1 Consistencia del proyecto**

El proyecto consiste en capacitar a jóvenes y madres de familia en Panadería y Pastelería con la finalidad de proveerles las herramientas necesarias para una salida laboral y también estimular la formación de micro emprendimientos, erradicando la pobreza y favoreciendo la inclusión de los mismos en la sociedad.

Este proyecto estará instalado en el “Centro Rincón de Luz” y esta a cargo de un equipo formado por un especialista en el tema, un joven que colabora en la producción , una madre de familia que comercializa los productos en la zona y una coordinadora, se contara también algunas veces con la ayuda de los participantes del taller.

Lo producido servirá para abastecer el centro rincón de luz donde asisten 70 niños y adolecentes y el resto de la producción será vendida.

La mercadería tiene un bajo costo y se estableció un costo de venta, que será bajo en relación a los precios del mercado, pero que significara un buen porcentaje de ingreso para quienes vendan la mercadería. Se proyecta la venta de los productos en el mismo centro rincón de luz y la posible apertura de un local comercial.

El temario del taller incluye el aprendizaje de otros productos más elaborados que ellos mismos en el futuro podrán comercializar.

Además recibirán también un taller de habilidades sociales.

La falta de financiamiento hace que no se realice el proyecto.

**3.2 Razones que llevaron a organizar el proyecto.**

Las principales razones que llevaron a organizar el proyecto fueron: La zona geográfica de influencia,

Es zona postergada, con altos niveles de desempleo y desocupación, sufridos por sucesivas generaciones. Son considerables también los niveles de analfabetismo, desnutrición deserción escolar, embarazo adolescente, familias con padres totalmente ausentes, adicciones, violencia familiar y distintas formas de delincuencia.

Entendemos que para mejorar la calidad de vida de los jóvenes, y madres a cargo de sus familias,

en situación de pobreza y vulnerabilidad social, dos cuestiones revisten gran importancia**: la permanencia o reinserción en el sistema educativo formal y la preparación para el trabajo, como también el impulso a formar micro emprendimientos.**

Estas dimensiones, fundamentales para aumentar sus potencialidades de inclusión, no podrán darse si no se generan en la comunidad espacios de pertenencia, donde se garantice la libertad y el pleno respeto de sus derechos .Las adolescentes y jóvenes constituyen el mayor segmento condenado a la marginación social, política y económica presente y futura.

Resulta imprescindible atacar los obstáculos que bloquean las trayectorias educativas y ocupacionales de los mismos. Factores tales como el capital social y el desarrollo de ciertas competencias cognitivas, inciden marcadamente en la inserción social y laboral de los jóvenes. En el mercado de trabajo actual son valoradas ciertas aptitudes como la responsabilidad, la autonomía, la integración la cooperación la comprensión de consignas, el liderazgo. Esto significa que para una autentica promoción ha de considerarse no sólo la capacitación técnica en oficios y experiencias laborales, sino también otros aspectos que hacen al crecimiento armónico, como lo es, la adquisición de habilidades sociales que favorezcan la integración y el ejercicio, de los propios derechos.

Consideramos que en el marco de fragmentación social, en el contexto de abandono y soledad en que viven las adolescentes y jóvenes, la estrategia más pertinente es la de detectar y capacitar líderes que actúen de animadores y puentes con su generación, suscitando la auténtica participación de los mismos en la construcción de alternativas de promoción.

El presente proyecto enfoca la prevención del riesgo social que pesa sobre las jóvenes abarcando las dimensiones de desarrollo individual, social y laboral.

Hay una gran cantidad de familias mono parentales, integradas por madres solas e hijos.

La actividad laboral queda en general a cargo delas mujeres madres, quienes se emplean en el sistema informal como empleadas de limpieza, lavado de ropa , que hacer domésticos, trabajos manuales en sus casas o desarrollan la venta ambulante , obteniendo escasos ingresos que nunca alcanzan para satisfacer las necesidades básicas de su familia.

Las mujeres victimas de violencia doméstica, tendrían la posibilidad de realizar micro emprendimientos para que puedan vencer el aislamiento, la dependencia psíquica y económica y empoderarse, encontrando un sustento económico propio.

La urgencia es la generación de ingresos para los jóvenes y las madres de familia y por esto mismo es prioritario la capacitación para poder incorporarse al mercado de trabajo de una forma mejor paga. La venta de los productos elaborados les permitirá obtener un ingreso rápido y seguro, lo cual contribuirá a fortalecer su capacidad de generar sus propios ingresos.

**3.3 Como surge la idea o iniciativa**

El proyecto nace a partir de las demandas obtenidas de entrevistas personales a los jóvenes y madres de de un sector social con problemáticas graves y pertenecen a la comunidad barrial y a las familias de niños que participan del centro de apoyo escolar rincón de luz.

Algunas de las mujeres participan de los talleres de cocina y panadería y otras de costura. .La institución dispone de computadoras y algunos vienen a utilizarlos como parte de la ayuda escolar que reciben.

No se ha podido hasta el momento, cumplir con las expectativas de capacitaciones con salida laboral, por falta de financiamiento.

Los espacios de educación formal pública en ramas técnicas o de oficios con salida laboral son muy escuálidos y desbordados por la población que deben atender y por lo mismo carentes de alternativas creativas para ofrecerles, por lo cual el fracaso escolar es una de las mayores frustraciones a las que deben exponerse. Muchos de nuestros jóvenes atraviesan también situaciones familiares muy complejas, situaciones habitacionales muy perjudiciales para su salud y para su desarrollo armónico, y se integran al mercado laboral en edades muy tempranas para afrontar las graves consecuencias que la pobreza genera en sus familias, convirtiéndose en mano de obra barata.

Consideramos que todas las actividades manuales favorecen la destreza, la expresión emotiva, estimulan la creatividad, y brindan una gran oportunidad de “crecer en salud”, es decir que permiten también construir un espacio de intercambio, de comunión y diálogo y de aprendizaje colectivo de todo lo referido a la salud.

Los talleres de capacitación se orientan a ocupaciones que pueden desarrollarse en relación de dependencia o en forma autogestiva y hemos comprobado que el taller de cocina y pastelería que se viene realizando desde hace casi dos años , tiene una gran aceptación entre jóvenes y madres de familia y ha generado el deseo de seguir aprendiendo y transformar este aprendizaje en una salida laboral.

De allí surge la idea de instalar en el centro una panadería y pastelería, donde los jóvenes y las madres de familia que realizan el taller, hagan sus prácticas, ejerciten lo aprendido y se vayan introduciendo en el mundo del trabajo con la responsabilidad y actitudes que esto implica.

* 1. **Cómo se administrara el proyecto y quienes lo gestionarán**

El centro rincón de luz, cuenta con varios años de funcionamiento y experiencia de trabajo donde se logró instalar un espacio comunitario y la creatividad de los niños/ñas y adolescentes y mujeres propiciando la participación activa como sujetos de derecho.

La panadería y pastelería será administrado por la coordinadora del proyecto “pan y vida “ y el equipo técnico del mismo, cogestionada por la fundación unisol.

No se cuenta, en este momento, con financiamiento para programas destinados a jóvenes y adultos y creemos que este espacio acondicionado sería el lugar ideal para implementalos, especialmente un micro emprendimiento.

El equipo técnico del proyecto “ Pan y vida esta integrado por:

Albino Matei

Rosario Lia.

1. **RESULTADOS ESPERADOS**
   1. **Objetivo general o misión**

Brindar a hombres y mujeres jóvenes en situación de pobreza y vulnerabilidad social la oportunidad de desarrollar capacidades y habilidades, fortalecer la autoestima, la creatividad y la confianza en sí mismo, como herramientas para lograr su inserción social y laboral.

* 1. **Objetivos específicos**

* Proveer cursos técnicos con prácticas sobre producción de Panadería y Pastelería, que les permita a los jóvenes fortalecer sus capacidades laborales.
* Instalar y poner en funcionamiento una panadería y pastelería en el centro, que abastezca al mismo, al barrio y otros con un costo bajo para la población.
* Crear un espacio de pertenencia donde sea posible comunicar miedos, dudas e inquietudes; desarrollar la confianza y la cooperación y practicar en la resolución de problemas y la toma de decisiones.
* Proveer capacitación en habilidades sociales y estrategias de inserción en el mundo laboral.
* Promover la permanencia de las y los jóvenes en el sistema educativo formal.

1. **RESULTADOS ESPERADOS /METAS**

* 30 jóvenes y madres de familia con conocimientos de panadería y pastelería
* 100 personas que concurren a la compra diaria de los productos elaborados
* Familias del barrio que se interesan por comprar los productos de la panadería y pastelería
* 30 jóvenes y madres de familia que logran superar las dificultades que se les presentan en los talleres
* 30 jóvenes y madres de familia que desarrollan habilidades sociales que favorezcan su pertenencia a la comunidad
* 30 jóvenes y madres de familia que aprenden a llevar adelante un microemprendimiento
* 60% de participantes que concurren habitualmente a la escuela o que se han reinsertado en ella

1. **CÓMO SE PUEDE MEDIR SI LOS OBJETIVOS HAN SIDO REALIZADOS?**

* Jóvenes y madres de familia que muestran iniciativa por incorporar conocimientos y participan activamente en los talleres.
* Aumento de la confianza en si mismos y en sus propias capacidades para hacer.
* Mujeres que logran abrir el círculo de aislamiento en el que estaban y dan pasos para empezar a construir una forma de vida distinta.
* Participación en la elaboración diaria de los productos de la pastelería.
* Venta diaria de los productos elaborados.
* Vuelta a la escuela de algunos participantes.

1. **BENEFICIARIOS DIRECTOS**

Beneficiarios directos son las personas que asisten y participan del proyecto

GENERO

|  |  |
| --- | --- |
| Mujeres | 25 |
| Hombres | 5 |
| Total | 30 |

NIVEL EDUCATIVO

|  |  |
| --- | --- |
| Total con educación primaria incompleta | 12 |
| Total con educación secundaria incompleta | 14 |
| Total con educación secundaria completa | 4 |

Otros

|  |  |
| --- | --- |
| Promedio de edad | 18/35 |
| Cuántos están desempleados | 30 |

1. **PRESUPUESTO Y TIEMPOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Etapa** | **Descripción** | **Tiempo de ejecución en semanas** | **Presupuesto**  **en U$** |
| 1 | * 1. Instalación de la panadería y pastelería y provisión de maquinarias necesarias   -Amasadora 20 kg con mando  -Sobadora 45 de mesa rollo 73mm  -Horno semi industrial mediano  -Cocina industrial 4 hornallas  -12 asaderas/pizzeras 36cm  -Canastos de panadería  -Mesada  -Batidora manual  -3Balanzas  -2 Cacerolas  -5 Bowls  -Utensilios varios  -Refrigerador  -Heladera  -Estanteria  - Vitrina refrigerada de exposición  - vitrina de exposición nor  -4 Garrafas de gas  1.2 Convocatoria a jóvenes y madres de familia para la realización del taller de panadería y pastelería  1.3 establecimiento del encuadre de funcionamiento, con los participantes, docente y responsables del centro  1.4 Trámite de registro sanitario  y licencia de la alcaldía municipal  1.5 Alquiler de un establecimiento de venta en otra zona de la ciudad. | 4  2  1  8 | 3100  2000  4790  600  144  30  800  150  500  100  100  200  600  600  200  2000  300  160  30  290 |
| 2 | 2.1Realización del taller de panadería y pastelería  2.2 Realización de habilidades sociales  2.3 Puesta en funcionamiento de la panadería pastelería |  |  |
| 3 | 3.1 producción de la panadería y pastelería: venta de los productos elaborados. |  |  |
| 4 | 4.1Evaluación de los talleres y del microemprendimiento  4.2 Realización de informes y sistematización de la experiencia. |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | 16400 |

1. **SUSTENTABILIDAD**

El monto provisto por el financiante será dedicado exclusivamente a la compra de las máquinas de panadería y pastelería necesarias para iniciar el proyecto.

Los insumos iniciales , una batidora de 15 litros ,el espacio físico serán provistos por el centro rincón de luz .

Una vez puesto en marcha el microemprendimiento, su propio funcionamiento generará el ingreso para el personal de trabajo, los insumos y los vendedores.

El proyecto prevé de producir: Pizzas, media lunas, galletas, budín ingles, pan y posteriormente tal vez algunos productos más de acuerdo al gusto y demanda del consumidor.

1. Pizzas : 50 unidades y 100 unidades
2. Media lunas: 50 y 100 unidades
3. Budín inglés: 20 y 40unidades
4. Galletas 200y 400 unidades
5. Pan : 300 y 1000 unidades

Se prevé realizar por día una primera producción 1 y en el posible caso de crecimiento de la actividad una producción 2.

Se adjunta un listado de insumos y costo partiendo de las recetas para producir.

**VENTA DE LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.**

Los productos elaborados en la pastelería y panadería serian vendidos por 3 personas.

Se presenta el cálculo de la ganancia diaria obtenida de los de la venta de la producción uno.

**COSTO DEL PERSONAL**

**Panadera/o: 2000 bs**

**Ayudante de panadería: 1500bs**

**Vendedores: 1500 bs**

**Profesor de panadería: 1000bs**

Producción de la pastelería y panadería

Recetas y costos de producción

**Pizza**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cantida | Unidad de medida | Producto | Costo bs |  | Cantidad de producción | Costo bs | Cantidad a la venta | Costo  para la venta  bs | bs | |  | |
| 1 | kg | harina | 6.50 |  | 10 u | 5.27 | 10 u | 12 | 120 | |
| 100ml | lit. | aceite | 1.20 |  |  |  |  |  |  | |
| 5gr | kg | levadura | 0.50 |  |  |  |  |  |
| 30gr | kg | sal | 0.09 |  |  |  |  |  |
| 500ml | lit. | agua | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  | gas | 1 |  |  |  |  |  |
| 320gr | kg | tomate | 5 |  |  |  |  |  |
| 350 | kg | queso | 7.50 |  |  |  |  |  |  | | |  |
| 130gr | kg | jamón | 6 |  |  |  |  |  |
| 2 | hrs | trabajo | 25 |  |  |  |  |  |
|  |  | Total | 52.79 |  |  |  |  |  |
|  | |  | | | | | | | |

Producción 1 y 2

Costos de elaboración

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cantidad  Día | Costo uniodad | Costo en bs | Cantidad semana | Costo  en bs | Cantidad mes | Costo  en bs |  |
| 50 u | 5.27 | 263.5 | 300 | 1581 | 1200 | 6324 |  |
| 100 | 5.27 | 527 | 600 | 3162 | 2400 | 12648 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Producción 1 y 2

Costos productivos

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cantidad  día | Costo unidad  bs | Costo  en bs | Cantidad  semana | Costo en bs | Cantidad  mes | Costo  en bs |  |
| 50 u | 12 | 600 | 300 | 3600 | 1200 | 14400 |  |
| 100 u | 12 | 1200 | 600 | 7200 | 2400 | 28.800 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Total de ganancias mensual

Producción 1 Producción 2

|  |  |
| --- | --- |
| 8076 | 16152 |

**Budín Inglés**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cantidad | Unidad de medida | producto | Costo  bs | Cantidad de producción | Costo  bs | Cantidad a la venta | Costo para la venta |  | |
| 2 | kg | Harina | 13 | 13u | 7.18 | 20 | 12bs |  | |
| 1800gr | kg | Huevos | 18 |  |  |  |  |  | |
| 1400gr | kg | mantequilla | 22 |  |  |  |  |  | |
| 100 | kg | Polvo de hornear | 3 |  |  |  |  |  | |
| 15gr | kg | Gel emulsionante | 0.50 |  |  |  |  |  | |
| 10gr | kg. | Esencia limón | 1.56 |  |  |  |  |  | |
|  | kg | Gel desmoldante | 4 |  |  |  |  |  | |
| 1 | kg | Azúcar | 3.90 |  |  |  |  |  |
| 100gr | Lit. | leche | 5 |  |  |  |  |  |
|  |  | gas | 4 |  |  |  |  |  |
| 1:30 m | hrs | trabajo | 18.50 |  |  |  |  |  |
|  |  | total | 93.46 |  |  |  |  |  |

Producción 1 y 2

Costos de elaboración

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cantidad | Costo  Unidad. | Costo en bs | Cantidad semana | Costo en bs | Cantidad mensual | Costo en bs |
| 20u | 7.18bs | 143,60 | 120 | 861.6 | 480 | 3446.4 |
| 40u | 7.18bs | 287.2 | 240 | 1723.2 | 960 | 6892.8 |

Producción 1 y 2

Costos productivos

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| cantidad | Costo unidad | Costo en  bs | Cantidad  semana | Costo en  bs | Cantidad mensual | Costo en  bs |
| 20u | 12bs | 240 | 120 | 1440 | 480 | 5760 |
| 40 | 12bs | 480 | 240 | 2880 | 960 | 11520 |

Total ganancias mensual

**Producción 1** **Producción 2**

|  |  |
| --- | --- |
| 2313.6 | 4627.2 |

**TEMARIO DE TALLERES**

**PANADERIA Y PASTELERIA**

-Adquirir los conocimientos necesarios para poder realizar los diferentes productos de panadería y pastelería.

-Conocer técnicas básicas: batido, emulsión, plegado, amasado, leudado

-Reconocer y diferenciar los distintos tipos y calidades de materias primas, y la función de sus componentes con el objetivo de lograr una correcta selección y utilización.

* Pan casero, pan francés
* Panes integrales y de cereales
* Panes saborizados
* Panes de Viena
* Galletas
* Factura de mantequilla
* Pizzas y pizzetas
* Roscas de pascua
* Tortas a base de bizcochuelo
* Pasta frola
* Postres a base de pionono

**HABILIDADES SOCIALES**

-Formar a los jóvenes en los valores prosociales tendientes a generar en la conducta, actitudes de servicio, colaboración, ayuda, cooperación buen trato.

Capacitar para que los jóvenes puedan definir su perfil y favorecer el desarrollo de la estima personal

-Brindar herramientas para que puedan visualizar opciones laborales.

Se desarrollaran dinámicas grupales, técnicas, juegos para tratar los temas:

* Cooperación, colaboración, ayuda mutua, responsabilidad
* Resolución pacífica de conflictos, respeto
* Definición del propio perfil: análisis de fortalezas y debilidades
* Elaboración de un plan de búsqueda laboral